



**LF 2.2
Herstellen von
Feinen Backwaren
aus Massen**

25

Feine Backwaren aus Massen

Situation

Der Verkauf von Kuchen und anderen Erzeugnissen aus Massen ist in Ihrer Konditorei zurückgegangen, weil die Kunden dieselben Waren in den Konditoreien und Bäckereien der großen Verbrauchermärkte preisgünstiger bekommen. Um sich mit individueller Qualität von den Mitbewerbern abzusetzen, wird Ihre Konditorei in Zukunft auf Convenience-Produkte verzichten und die Massen in herkömmlicher Weise herstellen.

- Worin unterscheiden sich Teige und Massen?
- Wie wird eine Baisermasse hergestellt?
- Was versteht man unter Warm- und Kaltschlagen der Wiener Masse?
- Wie wird eine Sandmasse als Einkesselmasse hergestellt?
- Wie erfolgt die Herstellung einer Brandmasse, damit die Gebäcke entsprechend gelockert werden?
- Wie werden Zutaten für eine Röstmasse als Bienestichauflage verarbeitet?
- Wie wird eine Makronenmasse abgeröstet und weiterverarbeitet?
- Wie ist die Herstellung von Elisenlebkuchen?

Unterscheidung: Teige und Massen

Die Unterschiede zwischen Teigen und Massen für Feine Backwaren lassen sich an verschiedenen Merkmalen erkennen.

LF 2.2

Unterscheidungsmerkmale	Teige	Massen
Arten	<ul style="list-style-type: none"> • Hefeteige • Plunderteige • Blätterteige • Mürbeteige • Lebkuchenteige 	<ul style="list-style-type: none"> • Biskuitmasse • Wiener Masse • Sandmasse • Baisermasse • Brandmasse • Makronenmasse • Lebkuchenmasse • Röstmasse • Hippenmasse
Hauptrohstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Mehl • Wasser oder Milch 	Eier, Zucker, auch Weizenmehl, Weizenpuder (Weizenstärke) und Fett
Herstellung	Kneten (Ausnahmen: gerührter Hefeteig und Spritzmürbeteig)	Aufschlagen oder Abrösten
Beschaffenheit (Konsistenz)	formbar, rollfähig; geformte Teiglinge behalten ihre Form auch bei der Gare und beim Backen	weich, schaumig; Massen werden aufdresiert (gespritzt) oder in Formen gefüllt und sofort gebacken, da sie gering standfähig sind
Lockerungsmittel	überwiegend Hefe; Ausnahmen: Hirschhornsalz und Pottasche für Lebkuchenteige, Wasserdampf für Blätterteige und Plunderteige	Backpulver, Luft und Wasserdampf

Die Herstellung von Feinen Backwaren aus Massen in herkömmlicher Art erfordert Fachkenntnis und Erfahrung. Die Qualität dieser Erzeugnisse mit den individuellen Rezepturen ist jedoch unübertroffen. So wird eine Konditorei von den Kunden als Fachgeschäft anerkannt und kann sich von den Mitbewerbern und der Backindustrie, die meistens mit Convenience-Produkten arbeiten, abheben.

Prüfmerkmale der DLG für alle Feinen Backwaren aus Massen → Prüfmerkmale der DLG für Feine Backwaren, Seite 282.

25.1 Baisermasse (Schaummasse)

Wegen der lockeren, schaumigen Beschaffenheit wird Baisermasse auch als „Schaummasse“ bezeichnet.

Grundzutaten für Eischnee:

- ● 1000 g Eiklar
- ○ bis zu 1000 g Zucker
- ca. 2 g Salz (1 Prise Salz)



Eiklar, Zucker und Salz

Eiklar wird mit Zucker und Salz zu Eischnee aufgeschlagen. Der Eischnee wird sofort weiterverarbeitet, z. B. zu Biskuitmasse.

Eischnee gibt wegen des geringen Zuckeranteils bei der Stehzeit allmählich wieder Wasser ab. Er verliert dabei den stabilen Stand und das große Volumen. Deshalb kann Eischnee nicht für Baiserezeugnisse verwendet werden, da diese den ganzen Tag in der Verkaufstheke stehen.



Stabiler, cremiger Eischnee

Grundzutaten für Baisermassen:

- ● 1000 g Eiklar
- ● ● ○ 1500 bis 2000 g Zucker
- ca. 2 g Salz (1 Prise Salz)

Baisermasse besitzt das 1,5- bis 2-Fache an Zucker, bezogen auf den Eiklaranteil, also einen wesentlich höheren Zuckergehalt als Eischnee.

Durch den hohen Zuckergehalt in der Baisermasse wird das Wasser des Eiklars gebunden, was eine bleibende Schaumstabilität für lange Zeit gewährleistet.

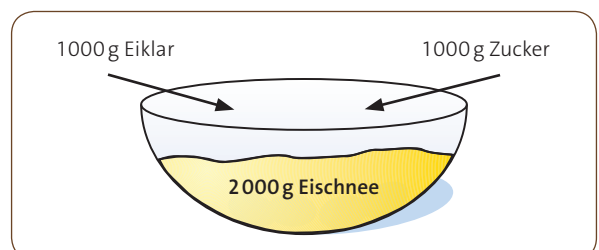


Bei Baisermassen, die nicht im Backofen getrocknet werden, muss wegen der Salmonellengefahr Eiklar von frischen Eiern oder am besten Trockeneiweiß verwendet werden.

Kalte Baisermasse

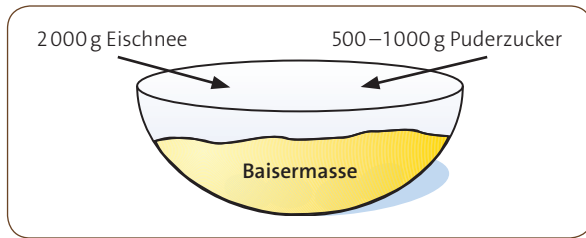
Die Voraussetzung für eine stabile, lockere Baisermasse ist ein optimal aufgeschlagener Eischnee → Seite 157.

Die gleiche Menge Zucker wie Eiklar von Anfang an zu einem Eischnee schlagen, z. B.:



Zutaten für einen Eischnee

Den restlichen Zucker, 500 bis 1 000 g, in Form von Puderzucker in den fertigen Eischnee melieren, d. h. vorsichtig unterheben.



Zutaten für eine Baisermasse

Für bestimmte Baisererzeugnisse werden weitere Zutaten in die fertige Schaummasse meliert:

- für Schokoladenbaiser: Kakaoapulver
 - für Mokka-baiser: Mokka-paste
 - für Japonaise-Masse (sprich Schapone): geriebene Haselnüsse oder Mandeln
- Aus Japonaise-Masse werden getrocknete Baiserböden für Sarah-Bernard-Torten hergestellt.

Warme Baisermasse

Bei der warmen Baisermasse wird das Eiklar mit der gesamten Zuckermenge in einen Kessel gegeben, zuerst auf ca. 70°C erhitzt und dann zu einer stabilen Baisermasse aufgeschlagen, die dabei wieder abkühlt.

Italienische Baisermasse (warme Baisermasse)

Die Herstellung erfolgt in drei Schritten:

Rezeptbeispiel: italienische Baisermasse	
1000 g Eiklar	• Eiklar mit der gleichen Menge Zucker und dem Salz nur zu einem schwach standhaften Eischnee aufschlagen.
1000 g Zucker 1 Prise Salz (ca. 2 g)	
1000 g Zucker 400 g Wasser	• Zucker und Wasser auf 117°C zum Flug kochen. • Den Flugzucker in dünnem Strahl bei laufender Rührmaschine in den Eischnee rühren, bis der Eischnee stabil ist.
3 400 g Baisermasse	

Die italienische Baisermasse ist eine besonders cremige und standfeste Schaummasse und eignet sich deshalb sehr gut für Obstbaisertorten, bei denen die Baisermasse nur abgeflämmt wird und innen unverändert weich bleibt.

Baisererzeugnisse

Schaumrollen

Blätterteigrollen (→ Seite 317) werden innen mit frisch aufgeschlagener Baisermasse mithilfe eines Dressierbeutels (Spritzbeutels) gefüllt.



Schaumrollen

Mohrenköpfe (Schokoküsse)

Auf Waffeln als Unterlage werden hohe Tupfen Baisermasse gespritzt und mit Fettglasur überzogen. Mohrenköpfe werden hauptsächlich industriell hergestellt.

Getrocknete Baisererzeugnisse

Die Baisermasse wird mit einem Dressierbeutel (Spritzbeutel) mit einer Stern- oder Lochtülle zu verschiedenen Formen auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufdressiert (aufgespritzt).

Meringen

Spiralen mit 15-mm-Sterntülle aufdressieren. Manchmal wird ca. ein Viertel der Meringen an einem Ende in Schokoladenkuvertüre oder Fettglasur getaucht.



Meringe

Baiserschalen

In der Mitte mit einer 15-mm-Sterntülle einen flachen Boden spritzen und um dessen Rand hohe Tupfen aufdressieren, damit eine Schale entsteht. Die Baiserschalen werden mit ca. zwei Speiseeiskugeln und/oder mit Schlag-sahne und Früchten gefüllt.



Baiserschale

Baiserfiguren

Mit kleiner Loch- oder Sterntülle Figuren oder sonstige Dekorteile aufdressieren. Sie werden als Dekor, z. B. für Eisbecher oder zum Kindergeburtstag, verwendet.



Baiserfigur

Baiserböden

Mit einer 8-mm-Lochtülle einen tortengroßen Baiserboden spiralförmig aufdressieren.

- Die dünnen Baiserböden werden mit Buttercreme zu einer Mokka-Baisertorte oder Japonaisetorte (Baisermasse mit Mandeln oder Nüssen) gefüllt.
- Ein einzelner Baiserboden dient als Unterlage, z. B. für Eistorten.



Baiserboden

Durch die nebeneinanderliegenden Spiralen brechen die Torten beim Schneiden kaum. Baiserböden, die mit einem Aufstreichring aufgestrichen werden, brechen beim Schneiden jedoch besonders leicht.

Trocknen der Baisererzeugnisse

Die aufdressierten Baisererzeugnisse in einem Backofen bei ca. 80 °C und geöffnetem Zug durch und durch trocknen lassen. Je nach Größe der Erzeugnisse dauert es ca. 5 Stunden, bis das Eiweiß des Eiklars geronnen ist und so die Baisererzeugnisse fest und trocken sind.

Um Energie zu sparen und den Backofen während der Arbeitszeit nicht so lange zu blockieren, schiebt man die Baisererzeugnisse bei ca. 100 °C und offenem Zug in den ausgeschalteten Ofen und lässt sie bei sinkender Temperatur über Nacht trocknen.



Die getrockneten Baisererzeugnisse bleiben weiß und sind durch und durch trocken.

Abgeflämmte Baisererzeugnisse

Bei abgeflämmten Obstbaisertorten und Obstbaiserschnitten wird die Oberfläche der Baisermasse bei hoher Hitze abgeflämmt, d. h. gebräunt.

Herstellung einer Obsttorte für eine Obstbaisertorte

- Einen dünnen Mürbeteigboden mit etwas Johannisbeerkonfitüre bestreichen und einen halben Biskuitboden oder Wiener Boden auflegen.
- Den Wiener Boden dünn mit Johannisbeerkonfitüre bestreichen, einen Tortenring umlegen.

- Ca. 600 g säuerliche Früchte auflegen, z. B. Johannisbeeren, Sauerkirschen, Stachelbeeren oder Rhabarber. Eine gute Haftung auf dem Tortenboden haben gebundene Früchte, z. B. gebundene Johannisbeeren. Beispiel für gebundene Johannisbeeren: 250 g Wasser, 80 g Zucker und 30 g Weizenpuder durch Kochen binden und dann die Johannisbeeren einrühren.

Herstellung der Obstbaisertorte

- Den Rand und die Oberfläche der Obsttorte dick mit Baisermasse einstreichen.
- Auf die Obsttorte einen Einteiler, z. B. 14 Stück, legen.
- Mit einem Dressierbeutel und Sterntülle Rosetten oder Spiralen garnieren.
- Den Rand mit gehobelten, gerösteten Mandeln absetzen.
- Die Oberfläche der Baisermasse „abflämmen“, d. h. bräunen, am besten mit der offenen Flamme eines Bunsenbrenners oder in einem ca. 230 °C heißen Ofen. Innen bleibt die abgeflämmte Baisermasse unverändert weich.

Die Herstellung von Obstbaiserschnitten erfolgt genauso, jedoch im Schnittenblech.



Stachelbeerbaiserschnitten

LF
2.2

Abgeflämmte Kirschbaisertorte

Fehler bei Baisererzeugnissen

Fehler	Ursachen
Baisererzeugnisse haben ein zu kleines Volumen, sie sind etwas breit gelaufen und die Konturen der Stern-tülle sind verschwommen.	Der Eischnee war zu weich, er wurde zu kurz auf-geschlagen.
Getrocknete Baisererzeugnisse sind an der Oberfläche braun und aufgerissen.	Zu hohe Ofentemperatur beim Trocknen, sodass der Zucker bräunt.
Rissige Oberfläche der getrockneten Baisererzeugnisse	Der Zug war beim Trocknen nicht geöffnet, sodass Schwaden im Ofen war. Durch den Wasserdampf im Ofen konnte sich keine stabile Oberfläche bilden, sodass die sich ausweitenden Poren die Risse verursachten.
Getrocknete Baisererzeugnisse sind innen nicht ganz trocken und somit etwas zäh.	Die Baisererzeugnisse wurden zu kurz im Ofen ge-trocknet.

Verkaufsargumente

Qualitätsmerkmale für die Kundenberatung

- Allgemein sind Baisererzeugnisse schaumig und locker und schmecken wegen des hohen Zucker-gehalts süß.
- Die säuerlichen Früchte auf Obsttorten und Obst-schnitten passen gut zum süßen und weichen Baiser der abgeflämmten Obstbaisertorten und Obstbaiser-schnitten.
- Schaumrollen sind Blätterteigrollen, die mit süßer und schaumiger Baisermasse gefüllt sind.
- Die weißen getrockneten Baisererzeugnisse schme-cken süß und sind durch und durch trocken sowie beim Aufbrechen bröselig.

Frischhaltung

- Schaumrollen sollten am Tag der Herstellung ge-essen werden, da der weiche Eischnee die röschen Blätterteigrollen aufweicht.

- Obstbaisertorten und Obstbaiserschnitten sollten am Tag der Herstellung gegessen werden. Bei län-gerer Lagerung verliert die Baisermasse zunehmend die Lockerung und wird etwas zäh.
- Getrocknete Baisererzeugnisse sind in einem gut verschlossenen Behälter einige Wochen lagerfähig. Bei offener Lagerung nehmen die Baisererzeugnisse durch den hohen Zuckergehalt Luftfeuchtigkeit auf, sodass sie zäh und klebrig werden.

Besondere Eignung der Baisererzeugnisse

- Baisererzeugnisse werden von Kunden bevorzugt, die Süßes mögen.
- Mit Speiseeis, Schlagsahne und Früchten gefüllte Baiserschalen eignen sich als Eisdesserts.
- Figuren aus getrocknetem Baiser sind ein schöner Dekor für Eisbecher und zum Kindergeburtstag.
- Getrocknete Baiserböden eignen sich für Creme-torten, weil Buttercreme bzw. Fettcreme keine Feuchtigkeit abgibt.

LF
2.2

Aufgaben

- 1 Geben Sie Teige sowie Massen für Feine Back-waren an.
- 2 Nennen Sie die hauptsächlichen Unterscheidungs-merkmale der Teige und Massen in Bezug auf
 - Hauptrohstoffe,
 - Herstellung,
- 3 Nennen Sie die Grundzutaten für Eischnee und für Baisermasse.
- 4 Erklären Sie den Unterschied zwischen Eischnee und Baisermasse in Bezug auf die Rezeptur. →

- 5 Erklären Sie, warum sich Eischnee nicht für Baisiererzeugnisse eignet.
- 6 Beschreiben Sie die Herstellung einer
 - kalten Baisermasse,
 - warmen Baisermasse,
 - italienischen Baisermasse.
- 7 Erläutern Sie Schaumrollen.
- 8 Nennen Sie getrocknete Baisiererzeugnisse und beschreiben Sie, wie die Baisiererzeugnisse getrocknet werden.
- 9 Erklären Sie den Begriff „abgeflämte Baisiererzeugnisse“ und geben Sie einige Erzeugnisse an.
- 10 Beschreiben Sie die Herstellung einer Obsttorte und einer Obstbaisertorte, die daraus entsteht.
- 11 Nennen Sie die Ursachen folgender Fehler bei Baisiererzeugnissen:
 - Baisiererzeugnisse haben ein zu kleines Volumen, sie sind etwas breitgelaufen und die Konturen der Sterntülle sind verschwommen.
 - Getrocknete Baisiererzeugnisse sind an der Oberfläche braun und aufgerissen.
- Getrockneten Baisiererzeugnisse haben eine rissige Oberfläche.
- Getrocknete Baisiererzeugnisse sind innen nicht ganz trocken und somit etwas zäh.
- 12 Nennen Sie die Qualitätsmerkmale bei der Kundenberatung:
 - allgemein für alle Baisiererzeugnisse
 - Obstbaisertorten und Obstbaiserschnitten
 - Schaumrollen
 - getrocknete Baisiererzeugnisse
- 13 Geben Sie Auskunft über die Frischhaltung folgender Baisiererzeugnisse:
 - Schaumrollen
 - abgeflämte Baisiererzeugnisse
 - getrocknete Baisiererzeugnisse
- 14 Nennen Sie Beispiele, wozu sich Baisiererzeugnisse besonders gut eignen.
- 15 Stellen Sie getrocknete Baisiererzeugnisse und Obstbaisertorten mit kalter und warmer Baisermasse her. Vergleichen Sie die Erzeugnisse und versuchen Sie Vor- und Nachteile festzustellen.

Rechenaufgabe

Aus einer Baisermasse mit 750 g Eiklar und 1500 g Zucker werden 80 Meringen aufdressiert. Beim Trocknen verdunstet das Wasser des Eiklars, also 82% des Eiklars.

- a) Wie schwer war eine aufdressierte Meringe vor dem Trocknen? (Runden Sie auf ganze Gramm.)
- b) Wie viel g Wasser des Eiklars ist beim Trocknen verdunstet?
- c) Berechnen Sie das Gewicht einer Meringe nach dem Trocknen beim Verkauf. (Runden Sie auf ganze Gramm.)

LF
2.2

25.2 Wiener Masse

Die Herstellung der Biskuitmasse, die der Wiener Masse ähnlich ist, wird beschrieben auf → Seite 161.



Aufgeschlagene Wiener Masse

Die Wiener Masse ist wie die Biskuitmasse eine eireiche Masse. Der einzige Unterschied ist:

- Wiener Masse wird mit einem geringen Anteil Fett hergestellt.
 - Biskuitmasse enthält in der Rezeptur kein Fett
- Seite 161.

Wiener Masse

- 4 Teile Eier
- 2 Teile Zucker
- 1 Teil Weizenmehl
- 1 Teil Weizenpuder
- 1 Teil Butter oder Margarine

Biskuitmasse

- 4 Teile Eier
- 2 Teile Zucker
- 1 Teil Weizenmehl
- 1 Teil Weizenpuder

Berufliche Handlung

Der Laden und das Café Ihrer Konditorei werden nach der Renovierung neu eröffnet. Zur Eröffnung startet eine Aktionswoche mit dem Thema „Feine Gebäcke zum Kaffee“. Dafür stellen Sie die verschiedensten Gebäcke aus Massen mit individuellen betriebseigenen Rezepten und in herkömmlicher Weise her.

Baisermassen

- 1 Für Gäste, die eine Vorliebe für Süßes haben, stellen Sie getrocknete Baisernerzeugnisse her. Nennen Sie einige getrocknete Baisernerzeugnisse und erläutern Sie die Herstellung einer Baisermasse.
- 2 Beschreiben Sie die Herstellung einer Johannisbeerbaisertorte bzw. von Johannisbeerbaiserschnitten.

Eierhaltige, aufgeschlagene Massen

- 3 Erklären Sie das Warm- und Kaltaufschlagen einer Wiener Masse und das Backen von Tortenböden und Kapseln.
- 4 Nennen Sie das Besondere der Sachermasse für Sacherböden. Geben Sie auch die Bestimmungen der Leitsätze für eine Sachermasse an, die zur Wiener Masse zählt.
- 5 Zu den Kaffeegebäcken gehören auch Kuchen aus Sandmasse. Stellen Sie Kuchen und Blechkuchen sowie Kuchen in kleinen Förmchen aus Sandmasse zusammen, die sich für die Aktion eignen.
- 6 Schreiben Sie ein Rezept einer Gleichschwermasse aus Sandmasse auf.
- 7 Erläutern Sie die Qualitätsmerkmale und die Frischhaltung der Kuchen aus Sandmasse.
- 8 Der Blickfang der Aktion soll ein Baumkuchen sein, um den Sie verschiedene Baumkuchenerzeugnisse gruppieren. Sie erstellen ein Informationsplakat, auf dem Sie die Zutaten der Baumkuchen benennen und das Backen beschreiben. Den Namen der Baumkuchenerzeugnisse schreiben Sie jeweils auf Kärtchen, die Sie zu den Waren stellen.

Abgeröstete Massen

- 9 Gebäcke aus Brandmasse mit verschiedenen Füllungen sind Desserts zum Kaffee. Schreiben Sie für die Aktion einige Brandmassegebäcke zusammen und geben Sie die Füllungen an sowie den Dekor bzw. den Überzug, mit dem die Gebäcke überzogen werden.
- 10 Erstellen Sie ein Grundrezept einer Brandmasse und beschreiben Sie die Herstellung.
- 11 Zählen Sie Gebäcke aus Röstmasse auf.

- 12 Richten Sie die Zutaten einer Röstmasse für Florentiner her und beschreiben Sie deren Herstellung.
- 13 Erläutern Sie die Qualitätsmerkmale der Gebäcke aus Röstmasse bei der Kundenberatung und geben Sie Auskunft über die Frischhaltung der Gebäcke.

Makronenmassen

- 14 Sie sollen eine Mandelmakronenmasse herstellen. Geben Sie an, welche Zutaten Sie dafür verwenden und wie Sie die Masse herstellen und backen.
- 15 Nennen Sie Gebäcke aus Mandelmakronenmasse und beschreiben Sie jeweils die Herstellung der Gebäcke.
- 16 Erklären Sie Eigelbmakronen und Schokoladenmakronen. Geben Sie auch Auskunft darüber, womit Eigelbmakronen, Mandelmakronen und Nussmakronen nach den Leitsätzen nur überzogen werden dürfen.
- 17 Auch Zimtsterne bestehen aus einer Mandelmakronenmasse. Beschreiben Sie die Herstellung der Zimtsterne.

Hippenmassen

- 18 Erstellen Sie für die Aktionswoche eine Bildtafel mit verschiedenen Gebäcken aus Hippenmasse und beschreiben Sie deren Verwendung.
- 19 Erstellen Sie ein Rezept einer Hippenmasse und beschreiben Sie die Herstellung sowie das Backen.

Lebkuchenmassen

- 20 Nennen Sie zwei hochwertige Oblatenlebkuchen und geben Sie an, wie viel Prozent Mandeln bzw. Nüsse die Lebkuchen nach den Leitsätzen mindestens enthalten müssen.
- 21 Zählen Sie die Zutaten für Elisenlebkuchen auf und beschreiben Sie die Herstellung sowie das Backen.

Backen

- 22 Erklären Sie einem neuen Kollegen die Bedeutung von Schwaden beim Backen von Hefeteiggebäcken und was beim Backen von Makronen und Löffelbiskuit beachtet werden muss, damit Sie die Form behalten und nicht breit laufen.

Süßen der Schlagsahne

Etwas Zucker rundet den Geschmack der Schlagsahne ab. Sie sollte jedoch nicht zu stark gesüßt werden.

Für einen Liter flüssige Schlagsahne rechnet man 30 bis 50 g Zucker.

In den Sahnebläser und Sahneautomaten wird Flüssigzucker (zwei Teile Zucker in einem Teil Wasser aufgelöst) zugegeben, da Puderzucker die Luftschlitze verstopfen würde.

Beim Aufschlagen in der Rührmaschine wird in die fast aufgeschlagene Sahne der Zucker, am besten in Form von Puderzucker, gerührt.

Schlagsahne auf süßen Erzeugnissen im Laden oder Café wird üblicherweise nicht gesüßt, z. B. für Obsttorten, Meringen, Baiserschalen, Eisbecher sowie für Kaffee-, Kakao- und Schokoladengetränke.

Geschmackgebende Stoffe

Für Sahnetorten und auch für Sahnedesserts wird in die aufgeschlagene Sahne ein Geschmacksstoff eingerührt, der der Sahne den Namen gibt, z. B.:

- Aromapasten wie Vanille-, Nuss-, Mokka-, Schokoladen-, Eierlikör-, Fruchtpaste
- flüssige Kuvertüre, ca. 45 °C
- Fruchtmark wie Erdbeer- oder Himbeermark
- Spirituosen wie Kirschwasser, Rum, Weinbrand, Eierlikör

Fertigstellen der Schlagsahne

- Die erwärmte, flüssige Gelatine und die geschmackgebenden Stoffe, z. B. Kirschwasser, Schokoladenkuvertüre oder Aromapasten, werden in einen Kessel gegeben und mit einem kleinen Teil der aufgeschlagenen Sahne mit dem Handrührbesen verrührt. Durch das Glattrühren wird eine Klumpenbildung verhindert und Gelatinefäden werden vermieden.
- Anschließend wird die restliche Schlagsahne vorsichtig unter die glatte angerührte Sahne gehoben, bis die Zutaten vermischt sind und die Sahne streifenfrei ist.

Sahnetorten und Sahnecremetorten

Bestimmungen der Leitsätze

- **Sahnetorten**
Die Sahnefüllungen und Sahnegarnierungen der Sahnetorten bestehen zu mindestens 60 % aus Schlagsahne.
- **Sahnecremetorten**
Die Sahnefüllungen und Sahnegarnierungen der Sahnecremetorten enthalten mindestens 20 bis 60 % Schlagsahne.

Sahnecremetorten enthalten weniger Schlagsahne als Sahnetorten, aber einen hohen Anteil an geschmacksbestimmenden Zutaten. In der Praxis werden Sahnecremetorten auch als Sahnetorten bezeichnet.

Die geschmacksbestimmende Zutat in der Schlagsahne benennt die Sahnecremetorte.

Beispiele:

- Käsesahnetorte: Quark
- Joghurtsahnetorte, z. B. Himbeerjoghurtsahnetorte: Naturjoghurt und Himbeeren
- Fruchtsahnetorte, z. B. Heidelbeersahnetorte: Heidelbeermark (pürierte Heidelbeeren)
- Weinsahnetorte: Weißwein

Herstellen von Sahnecremes

Sahnecremes besitzen durch Milch, Wein oder Fruchtsaft sowie durch Quark, Joghurt oder Früchten einen hohen Wasseranteil. Dieser hohe Flüssigkeitsanteil wird mit Gelatine gebunden.

Einen Fond abziehen

Beim Herstellen der Sahnecremes wird als erstes ein Fond abgezogen. Dabei wird die Flüssigkeit, z. B. Milch, Weißwein oder Fruchtsaft, mit Eigelb und Zucker unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzt.



Abziehen der Zutaten zu einem Fond

Beim Abziehen eines Fonds quillt das Eiweiß des Eigelbs die Flüssigkeit, die somit etwas gebunden wird. Das Eiweiß gerinnt nicht, weil Zucker den Gerinnungspunkt von ca. 70°C auf ca. 90°C erhöht.

Den Fond nicht über 85°C erhitzen, da sonst das Eiweiß gerinnt und dabei das gebundene Wasser wieder abgibt; die Bindung des Fonds geht verloren. Außerdem wird der Fond beim Überhitzen grießig.

Zur Rose Abziehen

Das Abziehen des Fonds wird in der Fachsprache „zur Rose abziehen“ genannt. Der Begriff stammt von der früheren Herstellungsweise. Beim Abziehen des Fonds rührte man mit einem Holzlöffel, bis die Bindung der Eier abgeschlossen war. Die Temperatur von ca. 85°C und somit die Bindung der Eier wurde getestet, indem man auf den hölzernen Kochlöffel blies. Die gebundene Masse lief wellenförmig auf dem Kochlöffel auseinander, wobei sich mit viel Fantasie eine erblühende Rose erkennen ließ. Aus hygienischen Gründen wird diese Methode nicht mehr angewandt. Ein Thermometer bietet eine sichere Temperaturmessung.

Bindemittel

Blattgelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht. Die geschmeidige Gelatine wird in den heißen Fond gerührt, die sich sofort auflöst.



Einrühren der Gelatine in den Fond

Geschmackgebende Zutaten

Nach der Zugabe von Gelatine wird Quark, Joghurt oder Fruchtmarmelade in den Fond gerührt. Diesen dann auf 20 bis 25°C abkühlen lassen.



Quark in den Fond einrühren

Schlagsahne

Zum Schluss wird die aufgeschlagene Sahne unter den abgekühlten Fond gerührt.



Schlagsahne unter den Fond heben

Einsetzen von Sahnecremetorten und Sahnecremedesserts

Die Sahnecreme wird in Tortenringe oder Dessertrahmen, die mit Tortenböden oder Kapseln ausgelegt sind eingefüllt, d. h. eingesetzt.

Sahnecreme, z. B. Käsesahne-, Joghurtsahne-, Weinsahne-, Fruchtsahnecreme, haben direkt nach der Herstellung eine sehr weiche Konsistenz und lassen sich nicht wie Schlagsahne auf Tortenböden oder Kapseln streichen. Deshalb wird die Sahnecreme in Tortenringe oder Dessertrahmen eingesetzt und einige Stunden bzw. über Nacht kühl gestellt. In dieser Zeit bindet die Gelatine das freie Wasser der Sahnecreme. Danach ist die Sahnecreme schnittfähig.



Einfüllen der Sahnecreme in einen Tortenring



Eingesetzte Sahnecremetorte

Tiefgefrieren eingesetzter Sahnecremetorten

Weil Sahnecremes eine kompakte Beschaffenheit haben und nicht so locker sind wie Schlagsahne, eignen sich eingesetzte Sahnecremetorten und Sahnecremedesserts gut zum Tiefgefrieren. In Tortenringen und Dessertrahmen eingesetzt, wird die Sahnecreme mit Trennpapier abgedeckt, damit sie nicht austrocknet, und anschließend tiefgefroren. Nach Bedarf werden die Torten aufgetaut und mit frisch aufgeschlagener Sahne eingestrichen und ausgarniert.

Herstellen einer Käsesahnetorte

Rezeptbeispiel: Käsesahnecreme

Dieses Rezept ist für eine Käsesahnetorte.

150 g Milch	Milch, Zucker, Eigelb und Salz unter ständigem
200 g Zucker	Rühren auf ca. 85°C
80 g Eigelb (4 Stück)	erhitzen – ergibt einen
1 Prise Salz	Fond.
(ca. 2 g)	
10 g Gelatine	• Eingeweichte Gelatine
(5 Blätter)	in den heißen Fond
500 g Quark	geben und rühren, bis
	sie sich aufgelöst hat.
	• Dann den Quark
	unterrühren.
	• Den Fond auf 20 bis
	25°C abkühlen lassen.
600 g Schlagsahne	Die aufgeschlagene
	Sahne unter den abge-
	kühlten Fond heben.
1540 g Käsesahne-	
creme	

Einsetzen einer Käsesahnetorte

- Mürbeteigboden, 2 bis 3 mm dick, mit Aprikosenkonfektüre dünn bestreichen.
- Einen Wiener Boden zweimal durchschneiden, damit drei gleich dicke Scheiben entstehen.
- Einen der geschnittenen Wiener Böden auf den Mürbeteigboden auflegen und einen Tortenring umstellen.
- Manchmal werden Früchte auf den Wiener Boden gleichmäßig ausgelegt, z. B. Pfirsiche, Mandarinen, Weintrauben.
- Die Käsesahnecreme in den Tortenring einfüllen und oben glatt streichen.
- Die Käsesahnetorte mindestens vier Stunden in der Kühlung anziehen lassen, am besten über Nacht.

Fertigstellen einer Käsesahnetorte

- Den Tortenring von der Käsesahnetorte abnehmen.
- Einen weiteren der geschnittenen Wiener Böden in 16 Stücke einteilen und schneiden.
- Die Käsesahnetorte mit frischer Sahne einstreichen und den geschnittenen Wiener Boden auflegen.
- Die Käsesahnetorte mit Dekorpuder (süßem Schnee) bestauben.



Käsesahnetorte

Bei den anderen Sahnecremetorten ist die Rezeptur der Käsesahnecreme fast gleich. Statt Quark und Milch werden die namensgebenden Zutaten wie Naturjoghurt, Weißwein, Fruchtmark oder Fruchtsaft zugegeben.

Fehler bei Schlagsahne und Sahneerzeugnissen

Fehler	Ursachen
Schlagsahne ist nach dem Aufschlagen zu weich, hat ein kleines Volumen und ist etwas gelblich.	Die Schlagsahne war beim Aufschlagen zu warm.
Die Schlagsahne ist nach dem Aufschlagen nicht stabil und hat ein kleines Volumen.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Schlagsahne wurde zu kurz aufgeschlagen (aufgeblasen). • Der Sahnebläser bzw. der Kessel ist vor dem Aufschlagen nicht vorgekühlt worden. • Die Schlagsahne wurde in einem zu warmen Raum aufgeschlagen und verarbeitet.
Schlagsahne fühlt sich beim Essen etwas zäh an.	In die Schlagsahne wurde zu viel Bindemittel wie Gelatine ohne Sahnestandmittel gegeben. →

Fehler	Ursachen
Es ziehen sich dünne, zähe Fäden durch die Schlagsahne.	Die Blattgelatine war beim Einrühren in die Schlagsahne zu kühl oder zu warm.
Die Schlagsahne schmeckt unangenehm süß.	Es wurde zu viel Zucker in die Schlagsahne gerührt.
Die Schokoladensahne ist mit vielen kleinen schwarzen Punkten durchzogen.	Die Schokoladenkuvertüre war beim Einrühren in die Schlagsahne zu kühl, sodass sie sofort fest geworden ist.

Ganache

Ganache (sprich: Ganasch) ist eine feine Füllcreme, die zu den Sahnecremes gehört.

Bestimmungen der Leitsätze

- Ganache ist eine Sahnecreme aus zwei Teilen dunkler Schokoladenkuvertüre und einem Teil Schlagsahne.
- Als geschmacksgebende Stoffe werden z. B. Mokka, Vanille, Spirituosen wie Rum, Weinbrand, Kirschwasser oder Liköre verwendet.

Rezeptbeispiel: Ganache

500 g Schlagsahne	• Schlagsahne mit Glukosesirup kochen.
100 g Glukosesirup	
1000 g Schokoladenkuvertüre	• Klein gehackte Schokoladenkuvertüre mit Weinbrand mischen und in die kochende Schlagsahne rühren, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat.
100 g Weinbrand (oder andere Geschmacksstoffe)	
1700 g Ganache	

Die Ganache abkühlen lassen und dann zum Füllen verwenden. Beim Abkühlen die Ganache einige Male umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Vor dem Verarbeiten kann die Ganache mit dem Mixstab (Pürierstab) kurz zu einer glatten, homogenen Creme gerührt werden. Somit wird ein Schaumigschlagen verhindert.

Sahnetrüffelmasse

Ganache mit den in den Leitsätzen vorgeschriebenen zwei Teilen Schokoladenkuvertüre in einem Teil Schlagsahne ist für die meisten Füllungen zu fest. Sahnetrüffelmasse ist eine ganacheähnliche Füllcreme, die sich wie folgt von Ganache unterscheidet:

- Sahnetrüffelmasse enthält weniger Kuvertüre, was eine weiche Füllung ergibt.
- Für Sahnetrüffelmasse dürfen auch Milkschokoladenkuvertüre und weiße Schokolade verwendet werden.

Verwendung von Sahnetrüffelmasse

Als Füllung für

- Trüffelpralinen,
- Teegebäcke aus Mürbeteig,
- Trüffeltorten,
- Waffeln.



Trüffeltorte

Aufgaben

- 1 Nennen Sie die gesetzliche Bestimmung für Schlagsahne.
- 2 Nennen Sie die drei Geräte zum Aufschlagen von Schlagsahne und geben Sie an, wo sie hauptsächlich eingesetzt werden. Begründen Sie auch den Einsatz.
- 3 Welche Merkmale hat zu kurz und zu lange aufgeschlagene Schlagsahne?
- 4 Was besagt das Litergewicht bei aufgeschlagener Sahne?
- 5 Erklären Sie die Vorgänge beim Aufschlagen bzw. Aufblasen der Schlagsahne.
- 6 Nennen Sie die ideale Temperatur beim Aufschlagen der Sahne. →



LF 3.2
Arbeiten mit Marzipan

31

Arbeiten mit Marzipan

Situation

„Die Konditorei – eine Sinfonie der Sinne.“ Unter diesem Motto startet Ihre Konditoreninnung eine Werbeveranstaltung für den Beruf in der Konditorei. An einem Stand sollen Sie Marzipan herstellen und das Modellieren von Marzipanrosen und lustigen Marzipanfiguren demonstrieren. Nach dem Schminken der Marzipanerzeugnisse werden diese verpackt und als Preis für die Verlosung ausgestellt.

- Woraus besteht Marzipanrohmasse?
- Wie wird Marzipan hergestellt und was versteht man unter Edelmарzipan von hoher Qualität aus der Konditorei?
- Was ist Lübecker Marzipan und Königsberger Marzipan?
- Welche Hilfsmittel werden zum Modellieren und zum Kneifen von Marzipan verwendet?
- Welche Techniken werden beim Modellieren beachtet?
- Wie wird Marzipan gefärbt und geschminkt?

Marzipan- und Persipanrohmasse

Zu Zeiten der Hanse, als die Kaufleute mit Schiffen Besonderheiten aus dem Mittelmeerraum in die norddeutschen Hafenstädte brachten, waren vor allem in Lübeck die Mandeln sehr begehrt. Dort stellte man aus geriebenen Mandeln und Zucker einen „Teig“ her und bezeichnete die daraus geformten Stücke als „Marzipan“. Der Name wurde von „Marci panis“ abgeleitet, was Markusbrot bedeutet, da das teure, wertvolle Marzipan nur am gefeierten Markustag zu bekommen war. Vor allem die Konditoren in Lübeck verfeinerten das Marzipan, das heute noch ein Markenzeichen von Lübeck ist.

LF
3.2

Marzipanrohmasse

Bestimmungen der Leitsätze

Marzipanrohmasse besteht aus ca. zwei Dritteln Mandeln und einem Drittel Zucker (höchstens 35% Zucker).

Marzipanrohmasse

$\frac{2}{3}$ Mandeln

$\frac{1}{3}$ Zucker



Marzipanrohmasse und ihre Bestandteile

Herstellen von Marzipanrohmasse in der Industrie

- Geschälte Mandeln in Walzen fein zerkleinern und mit Zucker vermischen.
- Das Mandel-Zucker-Gemisch bei 85 °C bis 90 °C bis zu 30 Minuten abrösten. Die Rohmasse erhält dadurch eine gute Bindung.

Güteklassen

M0 (Marzipanrohmasse-null) ist beste Qualität, mit feinem Mandelaroma.

Für diese Marzipanrohmasse werden nur süße Mandeln verwendet. In der Konditorei wird überwiegend M0 verwendet.

MI (Marzipanrohmasse-eins) ist geringere Qualität, mit etwas herberem Mandelaroma durch Bittermandeln. Nach den Leitsätzen dürfen die süßen Mandeln bis zu 12% bittere Mandeln, auf das Gesamtgewicht der Mandeln bezogen, enthalten. Die Güteklasse MI wird meist als Zugabe in Teigen, Massen und Füllungen verwendet.

Verwendung von Marzipanrohmasse

Als Hauptrohstoff für	Als Zugabe in Teigen und Massen zur Verbesserung der Gebäckqualität
<ul style="list-style-type: none"> • Marzipan • Marzipanfüllung = Franchipanfüllung → Seite 326 • Mandelmakronengebäcke • Marzipanpralinen 	<ul style="list-style-type: none"> • Mandelmürbeteiggebäcke • Spritzgebäcke • Nuss- und Mandelkuchen • Elisen- und Nusslebkuchen • Marzipanstollen • Baumkuchen



Erzeugnisse aus Marzipanrohmasse

Persipanrohmasse

Bestimmungen der Leitsätze

Persipanrohmasse besteht aus ca. zwei Dritteln entbitterten bitteren Mandeln, Aprikosen- und/oder Pfirsichkernen und einem Drittel Zucker (höchstens 35%). Sie enthält zudem noch 0,5% Stärke, bezogen auf die gesamte Persipanrohmasse.



Das Innere der Aprikosenkerne für Persipanrohmasse

Persipanrohmasse

$\frac{2}{3}$ entbitterte bittere Mandeln, Aprikosen- und/oder Pfirsichkerne	$\frac{1}{3}$ Zucker
--	----------------------

0,5% Stärke, berechnet auf die gesamte Persipanrohmasse

Stärke ist in Persipanrohmasse als Hilfe für die Lebensmittelkontrolle enthalten. Jod färbt Stärke blau. So kann Persipanrohmasse einfach getestet und von Marzipanrohmasse unterschieden werden. Persipanrohmasse wird wie Marzipanrohmasse hergestellt.

Geschmack der Persipanrohmasse

Bittere Mandeln und Aprikosen- sowie Pfirsichkerne enthalten bittere Stoffe (Amygdalin), aus denen im Körper giftige Blausäure gebildet wird. Diese Bitterstoffe werden bei der Herstellung der Persipanrohmasse entfernt, Persipanrohmasse schmeckt ähnlich wie Marzipanrohmasse. Sie ist jedoch leicht herbitter im Gegensatz zur Marzipanrohmasse und hat nicht deren feinen Mandelgeschmack.

Verwendung von Persipanrohmasse

Die preisgünstige Persipanrohmasse hat eine geringere Qualität und wird als Ersatz für Marzipanrohmasse verwendet für:

- Füllungen wie Nussfüllung
- Persipanstollen und Persipanmakronen

Deklaration

Bei Fertigpackungen wird die Zugabe von Persipanrohmasse in der Zutatenliste angegeben.

Unverpackte Stollen und Makronen mit Persipanrohmasse müssen als Persipanstollen und Persipanmakronen deklariert werden, damit eine Verwechslung mit Marzipanrohmasse ausgeschlossen ist und so die Verbraucher nicht irregeführt werden.

Diese geringeren Qualitäten werden gewöhnlich in der Konditorei nicht hergestellt.

Lagerung von Marzipan- und Persipanrohmasse

Bei der Lagerung muss vor allem auf den hohen Fettgehalt der Mandeln in der Marzipanrohmasse geachtet werden.

- kühl, ideal sind 15 bis 18 °C
Nicht im Kühlschrank/Kühlraum lagern, weil dort wegen der hohen Feuchtigkeit Schimmelgefahr besteht.
- in Folie eingewickelt, damit die Oberfläche nicht austrocknet
- frei von Fremdgerüchen

Luftdicht verpackt, ist Marzipanrohmasse lange Zeit lagerfähig, weil der Wassergehalt gering ist und dieser vom Zucker gebunden wird.

Abnahme der Marzipanrohmasse vom Block



Marzipanrohmasse abschneiden

Marzipanrohmasse trocknet schnell aus. Deshalb wird sie zur Verarbeitung vom Block mit einem Messer abgeschnitten, um eine glatte Oberfläche zu erhalten.

Die Marzipanrohmasse nach dem Abschneiden wieder in Folie einschlagen. Die Oberfläche würde sonst schnell austrocknen. Die borkige Schicht würde sich nicht mehr auflösen.



Marzipanrohmasse in Folie

Marzipan

Bestimmungen der Leitsätze

Marzipan wird aus Marzipanrohmasse und höchstens der gleichen Gewichtsmenge Zucker hergestellt. Der Zucker kann durch bis zu 3,5% Glukosesirup oder 5% Sorbit, bezogen auf das Gesamtgewicht des Marzipans, ersetzt werden.

Marzipan

auf 1 Teil Marzipanrohmasse

höchstens bis zu 1 Teil Puderzucker

bis zu 3,5% Glukosesirup oder 5% Sorbit, auf das gesamte Marzipangewicht berechnet

Beispiel:

- 1000 g Marzipanrohmasse
- höchstens 1000 g Puderzucker } = 2000 g Marzipan
- höchstens 70 g Glukosesirup (3,5% vom gesamten Marzipangewicht) und 930 g Puderzucker statt 1000 g, weil das Glukosegewicht von der Puderzuckermenge abgezogen wird



Marzipanrohmasse, Puderzucker, Glukosesirup

Glukosesirup bzw. Sorbit werden dem Marzipan zur besseren Frischhaltung zugegeben, damit es nicht so schnell austrocknet. Sie verhindern das Auskristallisieren des Zuckers, der dann hart werden würde. Ebenso binden sie die Feuchtigkeit des Marzipans, sodass es längere Zeit feucht und geschmeidig bleibt.

Im Handwerksbetrieb wird überwiegend Glukosesirup und in Industriebetrieben Sorbit verwendet.